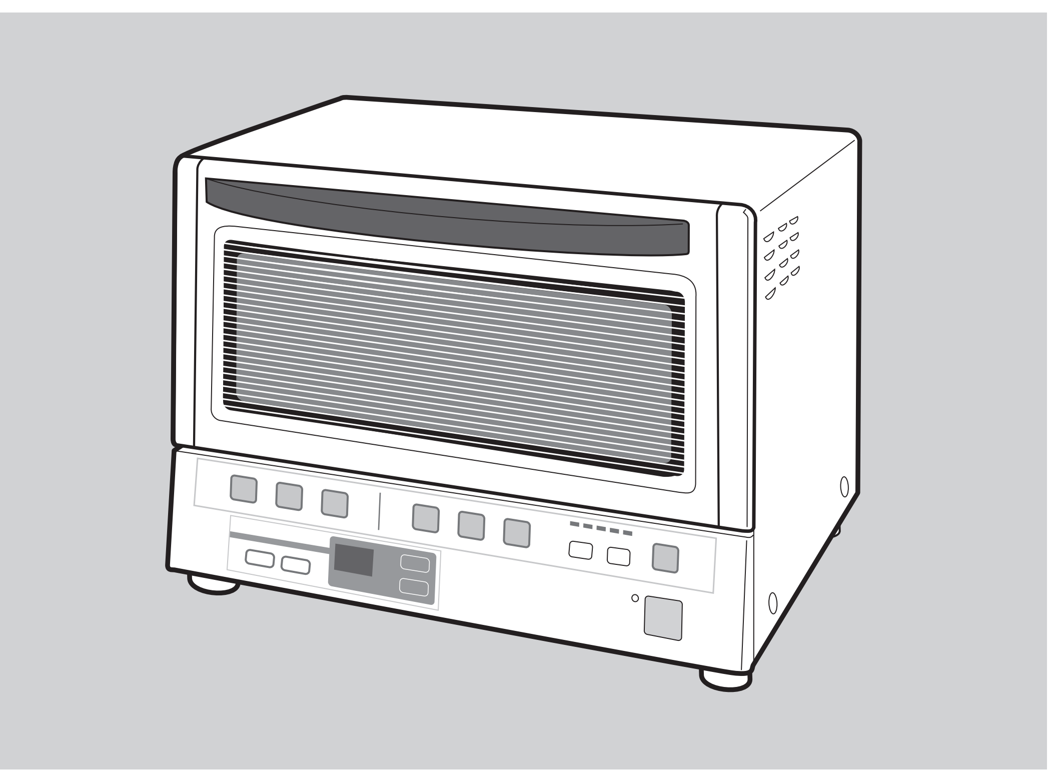
Panasonic®

Operating Instructions
Mode d'emploi

Toaster Oven
Four grille-pain

NB-G100P



Thank you for purchasing Toaster Oven, NB-G100P.
Please read these instructions carefully before using this product and save this manual for future use.
This product is intended for household use only.

Merci d'avoir acheté le Four grille-pain NB-G100P.
Veuillez lire attentivement les présentes instructions avant d'utiliser ce produit et conserver ce manuel pour une utilisation ultérieure.
Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive,
Mississauga, Ontario, L4W 2T3
http://www.panasonic.ca

Printed in China
Imprimé aux Chine

BZ51C-1481
S0805F0

Features Fonctions

The temperature can be controlled up to 8 levels ranging from 120°C to 260°C. This allows for a wider range of recipes using the oven, including baking cakes.

La température peut être réglée selon 8 niveaux allant de 120°C à 260°C. Cela permet de réaliser toute une gamme de recettes avec ce four, y compris des gâteaux.







- In addition to the toaster function, its oven function allows you to bake cakes and tarts quickly and easily without preheating.
- En plus de la fonction grill-pain, la fonction four permet de cuire rapidement des gâteaux et des tartes sans pré-chauffage.

Double-heating using a combination of the far-infrared ray heater (Front heater) and the near-infrared ray heater (Rear heater) allows easy, quick cooking, such as heating frozen food and re-heating cold fries.

Le double élément chauffant utilisant des infrarouges lointains (élément chauffant avant) et des infrarouges proches (élément chauffant arrière) permet une cuisson rapide et facile comme le rechauffage de plats froids et surgelés.

Far-infrared ray heater (Front heater)
Infrarouges lointains (élément chauffant avant)



Near-infrared ray heater (Rear heater)
Infrarouges proches (élément chauffant arrière)

Also serves as lighting
Sert également de lumière

Heats the surface of food efficiently.

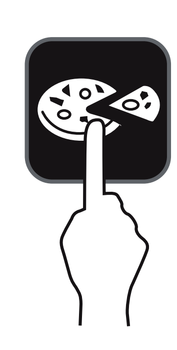
Chauffe efficacement la surface des aliments.

Heats the inside of food efficiently.
* The interior of the toaster oven is brighter than conventional products while the power is on.

Chauffe efficacement l'intérieur des aliments.
* L'intérieur du four grille-pain est plus clair que dans les produits traditionnels lorsqu'il est en marche.

Six automatic cooking recipes for easy, convenient cooking.

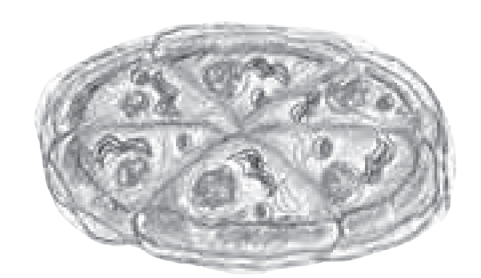
Six recettes à cuisson automatique pour une cuisine rapide et simple.



- Press the recipe you want and adjust the degree of browning. Then, the microprocessor automatically controls the power and cooking time according to the recipe, to ensure a good result.
- Appuyer sur la recette souhaitée et régler le degré de brunissage. Le microprocesseur contrôle alors automatiquement la puissance et la durée de cuisson en fonction de la recette pour garantir un résultat réussi.

The interior is wide enough to bake a pizza as large as approx. 9 inches in diameter.

L'intérieur est suffisamment large pour cuire une pizza de 9 pouces (22,5 cm) de diamètre environ.



Dépannage

Si…	Cause éventuelle et comment y remédier
Impossible de mettre le four grille-pain en marche en appuyant sur la touche d'alimentation.	Vérifier que la fiche est bien enfoncée dans la prise murale.
La fonction de cuisson automatique ne fonctionne pas correctement.	La fiche a été débranchée. • Lire la section « Cuisson à l'aide des touches de cuisson automatique ». (Voir pages 24 et 27.)
L'élément chauffant se met en marche puis s'arrête.	Ce n'est pas le signe d'un mauvais fonctionnement. L'élément chauffant est automatiquement activé puis désactivé par le microprocesseur pour contrôler la température de cuisson.
L'élément chauffant s'arrête pendant la cuisson.	Ce n'est pas le signe d'un mauvais fonctionnement. Il est possible que l'élément chauffant soit inactivé pendant 3 minutes si une cuisson à basse température est effectuée juste après une cuisson à haute température.
Un brunissage trop faible sur la surface inférieure du pain.	Vérifier que le ramasse-miettes a été correctement nettoyé. • Nettoyer le ramasse-miettes.

● H I apparaît sur l'affichage (fonction d'autocontrôle) :

Prière de contacter un centre de service après-vente répertorié dans la garantie.

Caractéristiques techniques

Alimentation		120 V ~ 60 Hz
Consommation électrique		1300 W
Commande de température (environ)		120 à 260°C
Minuterie		0,5 à 25 min
Dimensions (L × P × H) (env.) pouces (cm)	Dimensions extérieures	13" × 12" × 10,2" (33,0 × 30,5 × 26,0)
	Dimensions intérieures	10,2" × 9,8" × 4,1" (26,0 × 25,0 × 10,5)
	Plaque (dimensions intérieures)	9,3" × 9,3" × 0,7" (23,5 × 23,5 × 1,8)
Poids (env.)		7,5 livres (3,4 kg)
Longueur du cordon		36,6 pouces (93 cm)

- La consommation électrique est d'environ 0,9 W lorsque la fiche est branchée mais sans que le four soit allumé au moyen de la touche d'alimentation.

Guide de cuisson

Cuisson automatique Les résultats de cuisson peuvent varier, régler l'intensité de brunissage selon vos préférences.

Touche	Recettes	Quantité	Plaque	Durée moyenne de cuisson	Remarque
Toast	Pain	1 à 4 tranches	—	2–3 min	
	Bagels		—		Placer la surface tranchée tournée vers le haut.
Frozen Toast	Pain congelé	1 à 4 tranches	—	4–5 min	
	Bagels congelés		—		Placer la surface tranchée tournée vers le haut.
	Pain à l'ail congelé		○		
	Gaufres congelées		—		
	Pain doré congelé		—		
Reheat Roll	Petits pains à hot dog	1 à 4 pains	—	2–3 min	
	Petits pains à hamburger	1 à 4 pains	—		
	Petits pains à la cannelle	1 à 4 pains	○		
Frozen Pizza	Pizza congelée	Jusqu'à 9 pouces (22,5 cm)	○	12–14 min	
	Croquettes de poulet congelées	Capacité maximale de la plaque	○		
	Bâtonnets de poisson congelés		○		
	Filets de poisson congelés		○		
Reheat Quick	Pâtés impériaux	Capacité maximale de la plaque	○	5–7 min	
	Ailes de poulet		○		
	Pizza		○		
	Hot dogs		○		
	Sandwiches chauds		○		
Frozen Hash Browns	Pommes de terre rissolées congelées	Capacité maximale de la plaque	○	4–6 min	
	Frites congelées		○		
	Oignons frits congelés		○		

Cuisson manuelle Les résultats de cuisson peuvent varier, régler la température et la durée selon vos préférences.

Recettes	Température	Durée	Remarque
Cuisson, pâte réfrigérée	180°C	10–20 min	Régler la température à moins de celle inscrite sur l'emballage pour éviter que l'aliment ne brûle. Inutile de préchauffer.
Petits pains à la cannelle, pâte réfrigérée	160°C	17–22 min	
Muffins	160°C	10–15 min	

* Si cela prend plus de 25 minutes pour cuire un aliment, régler à nouveau la température et la minuterie en surveillant la cuisson.

Entretien : Débrancher la prise et s'assurer que le four grille-pain est froid.

Essuyer l'intérieur et l'extérieur du four grille-pain avec un chiffon bien essoré.

* Ne pas utiliser de benzène, de diluant ni de poudre abrasive, car cela risquerait d'endommager la surface.
• Si le four grille-pain est très sale ou taché, l'essuyer avec un chiffon imbibé d'une solution diluée de détergent neutre.
• Afin de nettoyer la sole du four, retirer la grille et le ramasse-miettes.
* Ne pas toucher les éléments chauffants afin de ne pas les endommager.

Ramasse-miettes, plaque, grille (voir page 22 pour savoir comment les retirer)

Les nettoyer avec une solution diluée à base de détergent neutre puis bien les essuyer.

* Ne pas utiliser de brosse en métal ni en nylon.
  (La surface de la plaque ou du gril risquerait d'être endommagée.)
* En particulier, nettoyer régulièrement le ramasse-miettes.
  Ne pas utiliser de grille sale; sinon cela risquerait de brûler la table ou le brunissage risque de ne pas être suffisant sur la surface inférieure du pain.

Table of Contents

Table des matières

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic safety precautions apply when using electrical appliances:

1. Read all instructions.
2. Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, portable appliances in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Avoid contacting moving parts.
15. Do not assume you know how to operate all parts of the Toaster Oven. Some features may work differently from those you are accustomed to.
16. Oversized foods or utensils must not be inserted in the appliance as they may create fire or electrical hazard.
17. A fire may occur if appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a shock hazard.

Éléments importants pour la cuisson avec la minuterie

Durée de cuisson

- Il est inutile de préchauffer.
- La durée moyenne varie en fonction de la température, de la qualité et de la quantité de nourriture et du matériau du plat de cuisson. Ajuster en fonction de la façon dont chauffent les aliments.
- Si cela prend plus de 25 minutes pour cuire les aliments, régler à nouveau la température et la minuterie en vérifiant le résultat de temps à autre.
- Si l'on effectue une nouvelle cuisson sans interruption, les aliments risquent de ne pas être suffisamment dorés ou l'intérieur risque de ne pas être chaud.
- Il est conseillé d'ouvrir la porte et de la maintenir ouverte pendant quelques instants pour refroidir l'intérieur du four grille-pain avant de reprendre la cuisson.
- Si les aliments ne sont pas assez chauds, utiliser la minuterie pour les chauffer davantage en vérifiant le résultat de temps à autre.

* En particulier pour la cuisson de gâteaux, refroidir l'intérieur du four grille-pain avant de cuire.

Température de cuisson

- Si l'on utilise la même température que pour un four plus grand, les aliments risquent d'être trop cuits en raison de la différence de taille de la cavité. Ajuster correctement la température en surveillant les aliments.
- Pour les aliments cuits à l'aide d'un four grille-pain sans fonction de commande de température, régler la température de cuisson sur 240°C–260°C et utiliser la minuterie, cuire et surveiller le résultat de la cuisson.

Lors de la cuisson de plats préparés surgelés

- Utiliser des produits surgelés conçus pour le four grille-pain.
- Ne pas trop se fier au niveau de puissance et à la durée de cuisson figurant sur l'emballage.

Lors de la cuisson d'aliments hauts comme des gâteaux

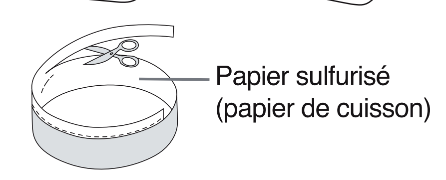
- Tout aliment de forme haute brunit facilement. Une fois l'aliment correctement doré, le recouvrir d'aluminium avant de poursuivre la cuisson.
- Découper une feuille d'aluminium de taille légèrement supérieure au moule et l'utiliser. Les feuilles d'aluminium trop grandes interfèrent avec la cuisson des aliments.

Moules à gâteaux

- Éviter d'utiliser des moules en porcelaine ou en verre thermorésistants ou ceux munis de crochets en métal.

Important

- Ne pas cuire de viande ou de poisson susceptible de dégager du gras sans l'avoir emballé au préalable. Lors de la cuisson de viande ou de poisson, l'envelopper dans de l'aluminium pour éviter les éclaboussures de graisse, et placer sur la plaque.
- Ne pas utiliser le four grille-pain pour une cuisson à la vapeur. (La vapeur engendrera un mauvais fonctionnement du four grille-pain.)
- Ne pas utiliser de papier sulfurisé ni de papier de cuisson sauf pour le placer au fond des moules à gâteaux.
  Découper le papier sulfurisé qui dépasse du moule.
  (Il risquerait de prendre feu en cas de contact avec l'élément chauffant.)



- Ne pas utiliser de moules en carton fournis avec les préparations pour gâteaux. (Il y a risque d'incendie.)

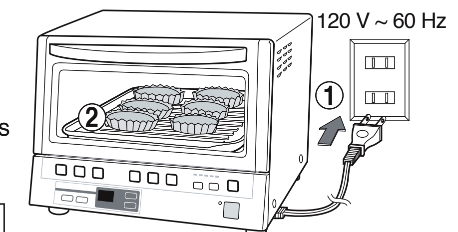
> • Lors de la cuisson avec de l'aluminium, comme lors de la cuisson de gâteaux ou de grosses pommes de terre, faire attention à ce que l'aluminium ne touche pas l'élément chauffant.
> (L'aluminium risquerait de fondre et d'adhérer à la surface de l'élément chauffant, ce qui provoquerait un mauvais fonctionnement du four grille-pain.)

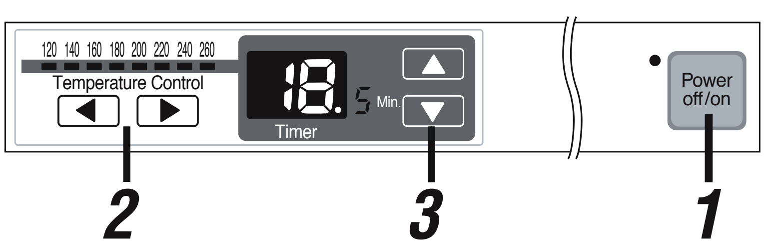
Remarque

- Lors de la cuisson à basse température, 120°C–140°C, l'élément chauffant reste inactivé pendant environ 3 minutes. Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement.

Cuisson avec la minuterie (Marche à suivre)

Préparations
① Brancher la fiche dans la prise murale.
② Placer les aliments au centre du four grille-pain.
- Placer les gros aliments, comme des pizzas ou des gâteaux, ou les aliments multiples comme des biscuits, au fond du four car ceux proches de la porte risquent de ne pas être suffisamment cuits.

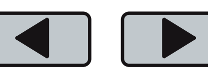




1 Power off/on — Appuyer sur la touche [Power off/on] (marche/arrêt).

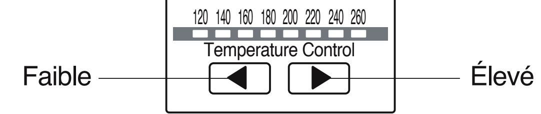
■ Le voyant s'allume. — Power off/on

2

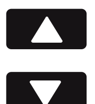


Sélectionner la température de cuisson.

■ Ajuster la température de cuisson en fonction de la recette (voir page 30).
(Le voyant de 200°C s'allume en premier.)

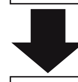


3



Régler la minuterie.

Sur pression de la touche, la cuisson est lancée.

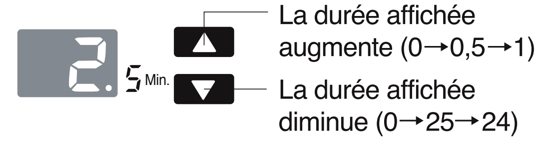


Un compte à rebours débute par intervalles de 0,5 minute.

Lorsque la durée est écoulée, l'avertisseur sonore retentit et l'élément chauffant est automatiquement inactivé.

Retirer les aliments du four grille-pain à l'aide d'une poignée.

■ Ajuster la durée de cuisson en fonction de la recette (voir page 30).



- On peut sélectionner une durée de cuisson jusqu'à 10 minutes par intervalle de 0,5 minutes. Il est possible de sélectionner jusqu'à 25 minutes par intervalle de une minute au-delà de 10 minutes.
- Maintenir la touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement la valeur.
- Lorsque la minuterie est réglée sur « 0 » pendant la cuisson, le four grille-pain est automatiquement inactivé dans les 3 secondes.

* On peut modifier librement la température et la durée pendant la cuisson.

- Pour interrompre la cuisson en cours
  Appuyer sur la touche d'alimentation. (Le voyant de l'élément chauffant s'éteint.)
- Pour poursuivre la cuisson sans interruption
  Régler le four grille-pain en commençant par l'étape 2 de la marche à suivre.
- Après utilisation
  Appuyer sur la touche d'alimentation. Le voyant rouge s'éteint. Débrancher la fiche.

19. Before using this appliance, move it four to six inches away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
20. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
21. Replace cardboard lids on food containers with aluminum foil; cardboard lids may burn. When using aluminum foil, keep foil from touching heating elements.
22. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
23. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, etc.
24. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
25. In order to turn the appliance off, press the power button in the same way as for manual use even when you use the automatic cooking menu.
26. Do not use water on grease fires; smother fire or use dry chemical or foam type extinguisher.
27. Do not put food too close to the heating elements to prevent smoking, spattering, and the possibility of fats on foods catching fire.
28. Always make sure the toaster oven is turned off before opening the oven door.
29. Always use a pot holder or oven mitt to install or remove oven tray or any cooking container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

A. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter or table top where it could be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.
Do not attempt to modify the plug in any way.

Safety precautions **Please observe these precautions fully.**

In order to prevent harm or injury to those using the appliance or to any other persons and/or property, please be sure to read the following safety instructions.

■ Possible consequences of incorrect usage are laid out in the following pages, each marked with a sign according to the degree of danger.

⚠ **WARNING**	This sign warns of possible death or serious injury to persons and/or property.
⚠ **ATTENTION**	This sign warns of possible damage or injury to persons and/or property.

⚠ WARNING

To prevent ignition or fire

Do not use the toaster oven near flammable materials such as a curtain.
There is danger of fire.

Do not put oil into the pan.
There is danger of a fire hazard.

Handling

Do not place the toaster oven in water. Avoid water splash.
There is danger of a short circuit or an electric shock.

Never try to disassemble, repair or remodel the toaster oven.
There is danger of fire or malfunction, causing injury.

- For repair, consult the store where you purchased this product.

To prevent burn

Do not allow children to use the toaster oven. Do not use the toaster oven within the reach of children.
There is danger of children getting burnt, an electric shock or injury.

Power Cord

Never do anything that might cause damage to the cord or power plug.
Do not modify it, place hot objects near it, bend it, twist it, stretch it, place heavy objects on it, or bundle it together. If the unit is used when damaged, electrical short circuit or fire may result.

- If in need of repair, please contact an authorized Servicenter.

Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.
This may result in an electric shock.

Make sure the power plug is correctly inserted into the wall outlet.
If the plug is inserted improperly, it may cause an electric shock or generate heat resulting in fire.

- Do not use a damaged plug or a connection in a loose outlet.

Clean dust from the power plug regularly.
A build-up of dust on the plug will attract condensation, which could cause cable damage resulting in fire.

- Remove the plug and clean with a dry cloth.

Use a single outlet that matches the power rating of the unit.
Heat generated when plugging in multiple appliances into one outlet may result in fire.

Important

- Do not stare at the near-infrared ray heater for a long time. (It could cause injury to your eyes.)
- Do not use parchment paper or cooking sheet other than for putting it under cake molds.
- Do not use cake-mix paper molds.
  (The parchment paper or cooking sheet might burn or catch fire.)

Points communs aux 6 menus de cuisson automatique

- **Pour changer les menus ou l'intensité de brunissage :**
  - L'intensité de brunissage peut être modifiée dans les 30 secondes suivant l'activation de la touche de menu. Il est impossible de changer l'intensité de brunissage si plus de 30 secondes se sont écoulées.
  - Si 30 secondes se sont écoulées ou si l'on désire modifier le menu, appuyer sur la touche d'alimentation. Le voyant s'éteint. Recommencer à partir de la première étape de la marche à suivre (voir page 24).

- **Pour interrompre la cuisson en cours :**

  Appuyer sur la touche d'alimentation. Le voyant s'éteint.

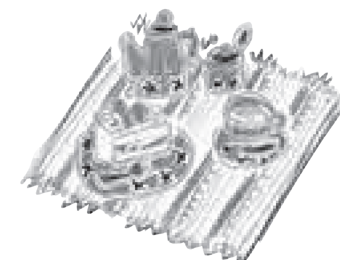
- **Pour poursuivre la cuisson sans interruption :**

  Régler le four grille-pain en commençant à partir de l'étape 2 (voir page 24) de la marche à suivre.

  * Les aliments risquent cependant de ne pas griller correctement ou il se peut que l'intérieur ne soit pas chaud. Il est conseillé d'ouvrir la porte et de la laisser ouverte pendant quelques instants afin de refroidir l'intérieur du four grille-pain avant de reprendre la cuisson.

- **Pour chauffer davantage :**

  Lorsque le brunissage n'est pas aussi prononcé que prévu ou lorsque les aliments ne sont pas assez chauds.
  - Appuyer sur la même touche de cuisson automatique qu'à l'étape 2 de la marche à suivre (voir page 24).
  - Rester à proximité du four grille-pain pour surveiller les aliments. Appuyer sur la touche d'alimentation lorsque cela est nécessaire afin d'interrompre la cuisson. Le voyant s'éteint.



Frozen Pizza
(Pizza congelée)

Cuisson d'une pizza jusqu'à 9 pouces (22,5 cm) de diamètre.



5 à 9 pouces (12,5 à 22,5 cm)

Comment arranger les aliments à l'intérieur

Recouvrir la plaque d'une feuille d'aluminium (voir page 23).
Retirer tout cristaux de glace de la surface de la pizza et placer la pizza congelée sur la plaque.
Mettre la plaque dans le four grille-pain.

Remarque sur la cuisson :

- Lors de la cuisson d'une grande pizza, le côté proche de la porte risque de ne pas être suffisamment cuit. S'assurer de bien placer la pizza au fond du four.
- Durée moyenne de cuisson : 12 à 14 minutes.
  * La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de l'intensité de brunissage.

Reheat Quick
(Réchauffage rapide)

Réchauffer des aliments frits.



Comment arranger les aliments à l'intérieur

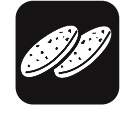
Recouvrir la plaque d'une feuille d'aluminium (voir page 23).
Placer des frites froides sur la plaque et la mettre dans le four grille-pain.

Remarque sur la cuisson :

- L'intérieur des aliments risque de ne pas être suffisamment chaud s'ils ont été mis au four très froids.
  Chauffer davantage (voir page 27).
- Durée moyenne de cuisson : 5 à 7 minutes.
  * La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de l'intensité de brunissage.

Frozen Hash Browns
(Pommes de terre rissolées congelées)

Cuisson des pommes de terre rissolées.



(Jusqu'à la capacité maximale de la plaque)

Comment arranger les aliments à l'intérieur

Retirer tout cristaux de glace la surface des pommes de terre rissolées. Les mettre sur la plaque en prenant garde de bien les espacer, sinon elles risquent de trop se gonfler ou de se ramollir pendant le réchauffage.

Remarque sur la cuisson :

- Durée moyenne de cuisson : 4 à 6 minutes.
  * La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de l'intensité de brunissage.

⚠ ATTENTION

To prevent ignition or fire

Do not broil raw fish or meat directly.
There is a chance the oil will catch fire.
- When grilling fish or meat, wrap in foil. (See page 15.)

If the food you are cooking emits smoke or catches fire, turn off the power button, then remove the power plug.
- Do not open the door until the flame dies down.
  (If air enters the interior of the toaster oven, the flame will become larger.)
- Do not pour water on the toaster oven.
  (The glass window will break.)

Do not put flammable materials on / under the toaster oven.

Do not use this unit except for cooking.

Always use with a crumb tray.
There is danger of the table burning or causing fire.

Always clean the unit after use.

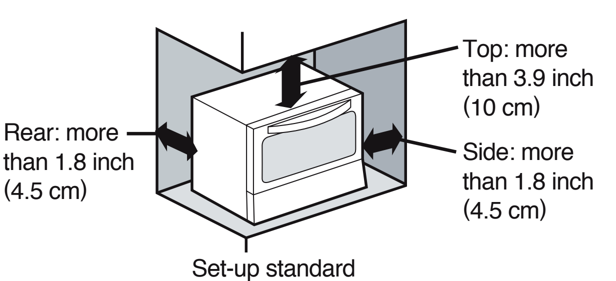
When the toaster oven is in use, do not leave it unattended.
There is a chance the food will catch fire.
- When you need to leave, make sure to turn off the power button.
- In particular, when baking something that is apt to easily catch fire, do not leave the toaster oven unattended. Watch the progress of cooking.

Do not bake bread with butter or jam.
There is a chance the bread will catch fire.

Do not heat more than necessary.
Overheating will cause the food to catch fire.
- Set the automatic cooking keys and timer correctly.

Location during use

Do not use the toaster oven near wall or furniture.
The wall or furniture could become deformed or discolored.
- Keep the toaster oven away from flammable materials (wooden wall or furniture) as follows:



※ One side (right or left) of the toaster oven should be free from any obstacle.

- Keep the toaster oven further away from the wall than indicated above, if the wall or furniture is coated with vinyl or resin.

Do not place the unit on unstable surfaces or surfaces that can be affected by heat.
It may cause fire.
There is danger of a fire hazard.
- Do not place the toaster oven on carpet, vinyl sheet or resin.

To prevent burn

Do not touch the metallic parts or the glass window during or immediately after use.
There is danger of getting burnt.
- Make sure the toaster oven is not hot before performing maintenance.

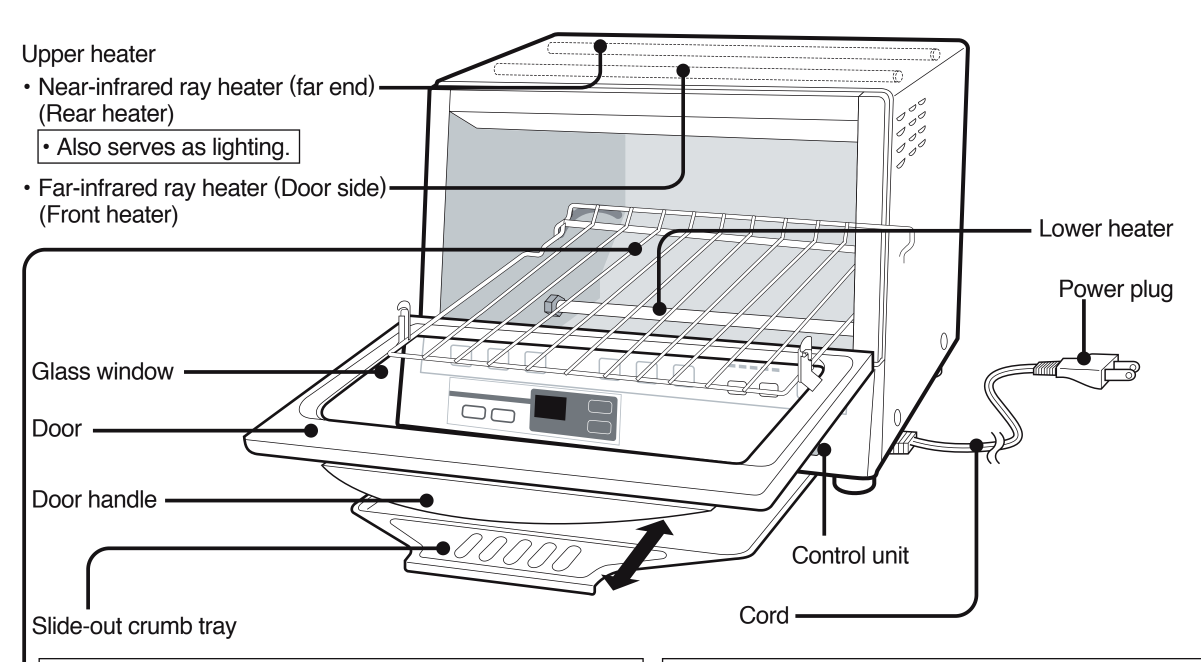
Do not heat canned or bottled goods directly.

Wall outlet and power cord

When unplugging the unit, pull by the power plug – not the cord.
Electric shock and short circuit may result in fire.

When the unit is not in use, unplug the power plug from the wall outlet.
Deteriorating insulation may result in an electric shock and/or fire.

Part Names and Handling Instructions



- Insert the tray up to the far end securely. (If the tray is not properly set, it may result in poor cooking.)
- Pull the tray toward you to remove.
- Make sure the toaster oven is cold before removing the tray.

- Do not use the cord in a tight bundle. (The cable will become hot and cause malfunction of the toaster oven.)

Note

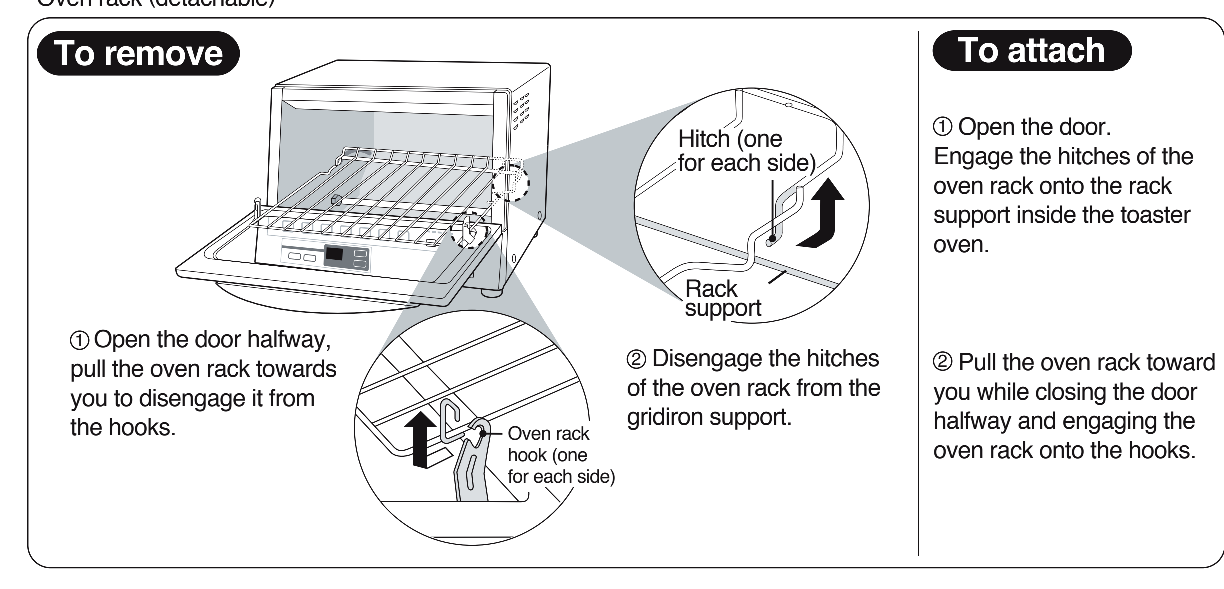
■ The heaters automatically turn off and on during operation to control the temperature during cooking. This is not a malfunction.

Important

■ Do not open the door during cooking. (Cooking will be uneven.)
■ Do not pour water on the glass window if it is hot. (The glass might break.)

Oven rack (detachable)

To remove



① Open the door halfway, pull the oven rack towards you to disengage it from the hooks.

② Disengage the hitches of the oven rack from the gridiron support.

To attach

① Open the door. Engage the hitches of the oven rack onto the rack support inside the toaster oven.

② Pull the oven rack toward you while closing the door halfway and engaging the oven rack onto the hooks.

Toast
(Pain grillé) **Il est possible de griller le pain selon l'intensité de brunissage désirée.**



(1 à 4 tranches)

Comment arranger les aliments à l'intérieur

Pour faire griller le pain, le placer au centre de la grille.

Remarque sur la cuisson :

■ L'intensité de brunissage varie selon le type, la taille et l'épaisseur du pain.
■ Les pains contenant beaucoup de sucre bruniront davantage. Régler le niveau sur la faible intensité.
■ La surface d'une tranche de pain épaisse sera un peu plus brune.
■ Durée moyenne de cuisson : 2 à 3 minutes.
* La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de l'intensité de brunissage.

Frozen Toast
(Pain congelé) **Il est également possible de faire griller du pain congelé selon l'intensité de brunissage désirée.**



(1 à 4 tranches)

Comment arranger les aliments à l'intérieur

Retirer tout cristaux de glace sur la surface du pain congelé et le placer sur la grille.

Remarque sur la cuisson :

■ L'intensité de brunissage varie selon le type, la taille et l'épaisseur du pain. De plus, dans certains cas, il est possible que l'intérieur du pain ne soit pas suffisamment chaud.
■ La cuisson du pain congelé prend du temps puisque le four grille-pain décongèle le pain en activant et en désactivant successivement les éléments chauffants.
■ Le four grille-pain fournit une chaleur optimale. La durée de cuisson risque d'être plus longue lorsque l'intensité de brunissage est réglée sur pâle plutôt que sur foncé.
■ Lors de la cuisson d'un pain à forte teneur en sucre, choisir l'intensité faible.
■ Durée moyenne de cuisson : 4 à 5 minutes.
* La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de l'intensité de brunissage.

Reheat Roll
(Réchauffer des petits pains) **Les petits pains peuvent être réchauffés sans griller.**



(1 à 4 pains)

Remarque sur la cuisson :

■ Lors de la cuisson d'un pain à forte teneur en sucre, choisir l'intensité de brunissage faible.
■ Utiliser la minuterie pour réchauffer les pains farcis ou cuits comme les hamburgers ou équivalents.
■ Durée moyenne de cuisson : 2 à 3 minutes.
* La durée de cuisson peut varier selon le réglage de l'intensité de brunissage.

Remarque :

■ Il est possible que l'élément chauffant reste inactif pendant quelques minutes.
Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement. En particulier si le four grille-pain est utilisé immédiatement après une cuisson à haute température, il est possible que l'élément chauffant reste éteint pendant environ 3 minutes.
■ Si l'intensité de brunissage est réglée du côté faible, il se peut que la cuisson prenne fin dès que l'intervalle de temps est établi.

Cuisson à l'aide des touches de cuisson automatique (Marche à suivre)

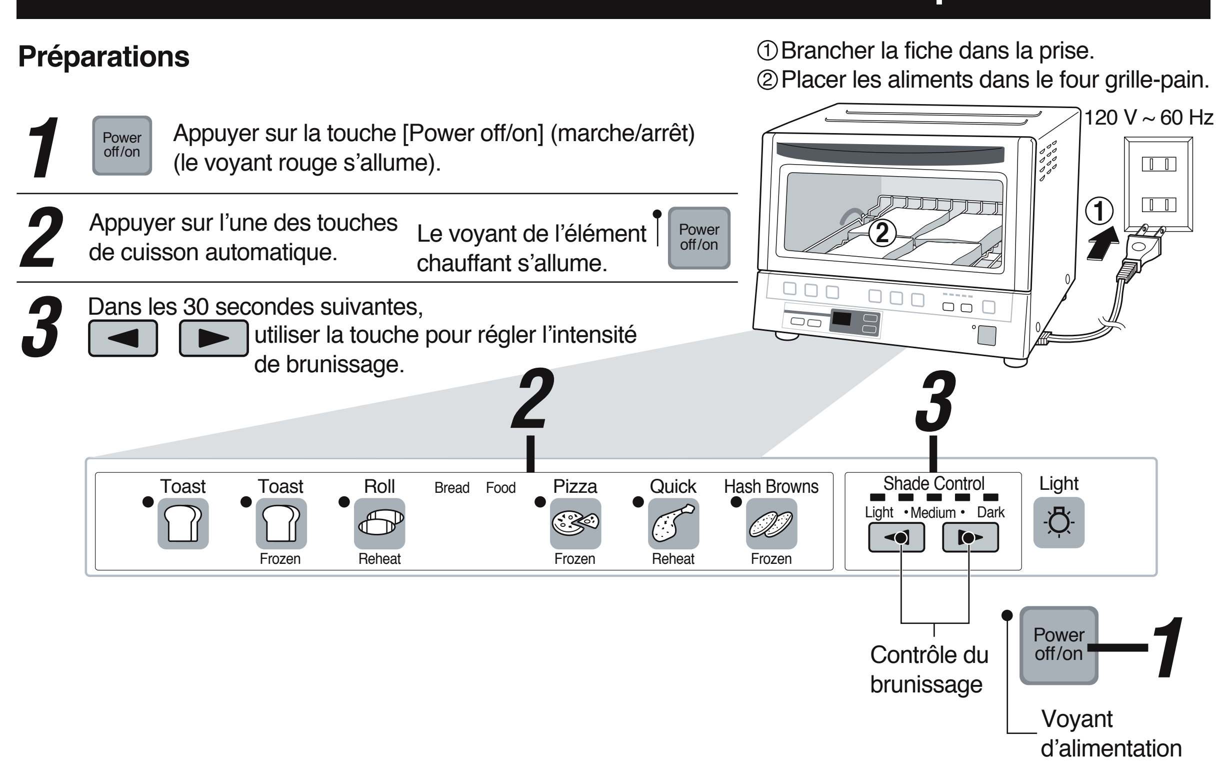
Préparations

①Brancher la fiche dans la prise.
②Placer les aliments dans le four grille-pain.

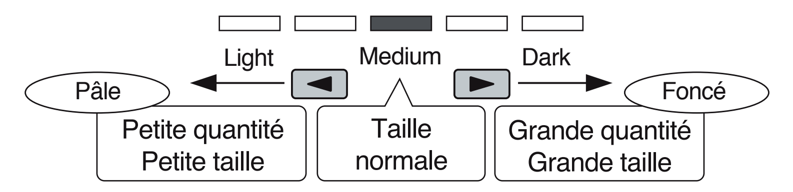
1 Appuyer sur la touche [Power off/on] (marche/arrêt) (le voyant rouge s'allume).

2 Appuyer sur l'une des touches de cuisson automatique. Le voyant de l'élément chauffant s'allume.

3 Dans les 30 secondes suivantes, ◄ ► utiliser la touche pour régler l'intensité de brunissage.



Comment régler l'intensité du brunissage (à l'aide du contrôle de brunissage)



- L'éclairage du voyant se produit par intervalle à chaque fois que la touche est enfoncée.
- Le brunissage varie en fonction du type et de la quantité de nourriture et de la taille (poids) de chaque morceau.
- Une fois que le four grille-pain est réglé sur une intensité de brunissage, la prochaine cuisson sera effectuée selon ce réglage.

※ Le réglage mémorisé sera annulé si la prise est débranchée.
L'intensité de brunissage est réglée sur le niveau moyen lorsque l'appareil est mis en marche.

La cuisson est lancée et la durée moyenne de cuisson est affichée.



※ La durée affichée effectue un compte à rebours par intervalle de 0,5 minute pendant la cuisson.

Remarque : Pendant quelques instants après le début de la cuisson, la durée de la cuisson clignote. Pendant cette opération, la durée est vérifiée. Une fois la durée de cuisson confirmée, la durée reste affichée.



Une fois la cuisson terminée, l'avertisseur sonore retentit et le four s'éteint automatiquement.

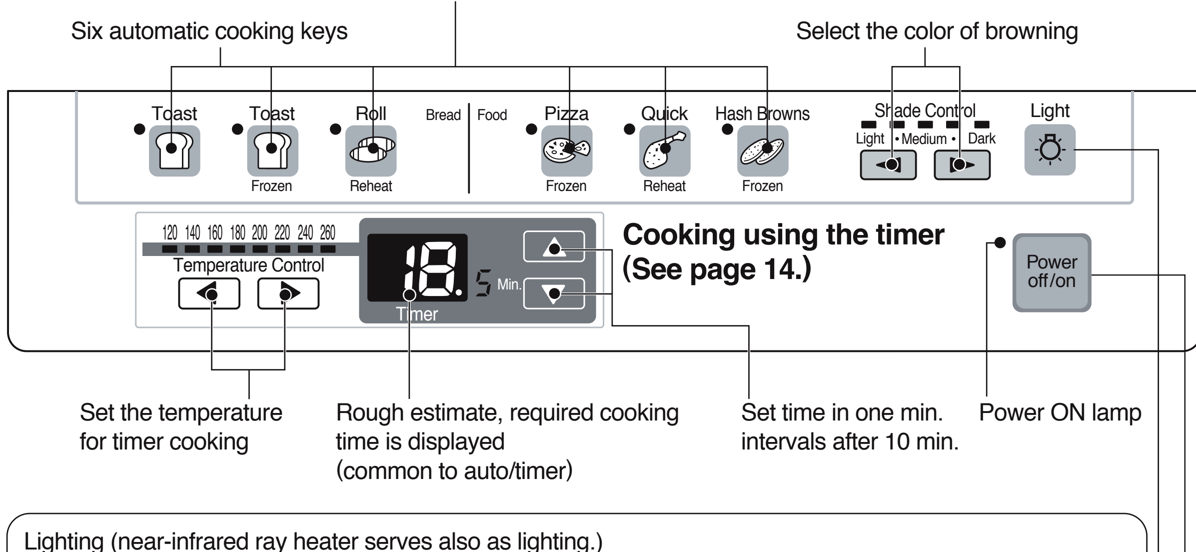
Sortir la nourriture avec une poignée (ou gants isolants).

● Après l'utilisation :



Éteindre le four en appuyant sur la touche d'alimentation. Le voyant s'éteint. Débrancher la fiche.

Operation panel



Lighting (near-infrared ray heater serves also as lighting.)
- Press the lighting button to turn on the near-infrared ray heater to brighten the interior of the toaster oven so that you can check the food. The heater will automatically turn off after a certain time.
- The length of time the near-infrared ray heater is kept on varies with the heating condition.
- You cannot turn off the lighting manually.
- Do not press the lighting button successively.
  (The temperature inside the toaster oven will rise which will affect the cooking result.)

Power button
- Press to turn on the toaster oven (lamp comes on).
- Press to turn off the toaster oven during operation (lamp goes out).
- Press after use (lamp goes out).

Accessory

1 oven tray

- The tray has a grooved surface for warming cold fries efficiently.
  (The food might get groove patterns on its bottom.)
- It is good practice to put a sheet of aluminum foil on the oven tray to prevent stains.
- It is advisable to put a sheet of aluminum foil on the tray, pressing it with fingers along the grooves to ensure that frozen pizza or cold fries can be crisply cooked.

Before using the toaster oven for the first time

Operate the toaster oven without putting any food inside, leaving the oven tray attached and setting the timer to about 5 minutes and the temperature at 260°C. (See page 14.)

- Although some smoke or odor may be emitted when first use, it will disappear after a while. This is not a malfunction.
- Make sure the toaster oven is cool before using it.

Cooking using automatic cooking keys (Operating procedure)

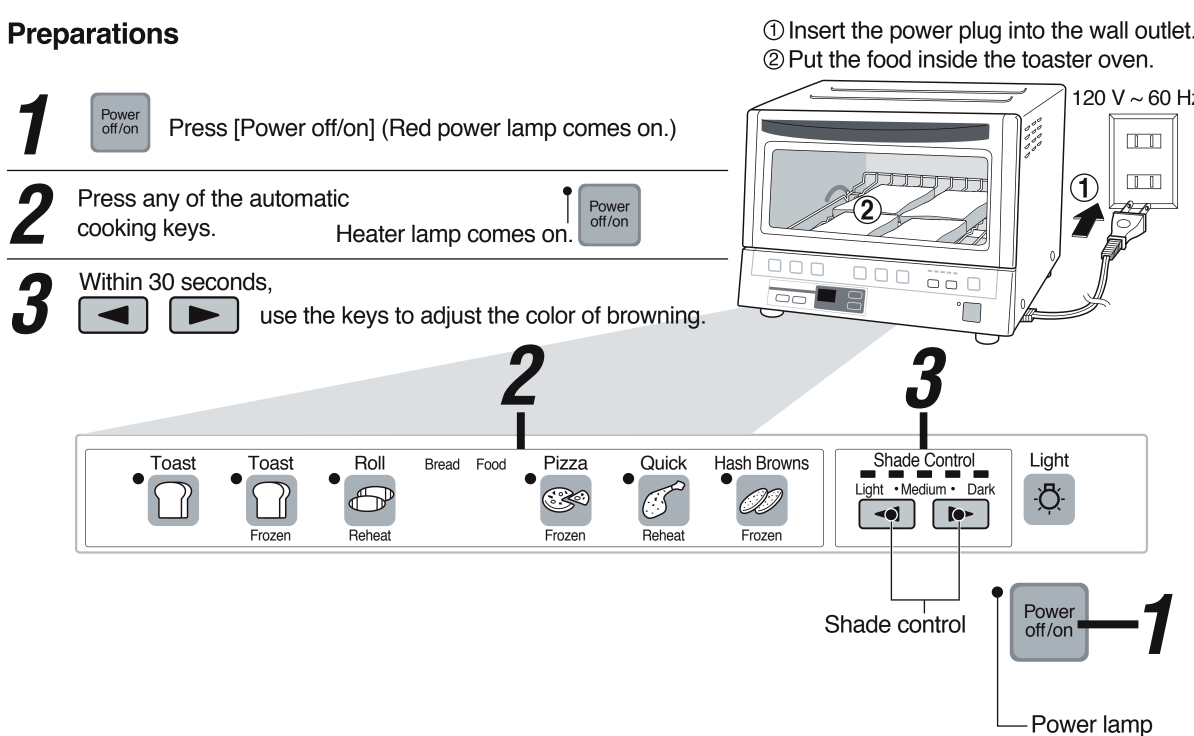
Preparations

① Insert the power plug into the wall outlet.
② Put the food inside the toaster oven.

1 Press [Power off/on] (Red power lamp comes on.)

2 Press any of the automatic cooking keys. Heater lamp comes on.

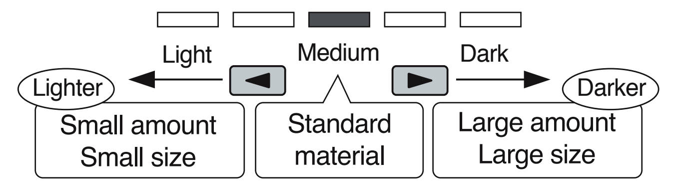
3 Within 30 seconds, use the keys to adjust the color of browning.



Shade control

Power lamp

How to set the color of browning (Using the shade control)



- Lighting of the lamps occur in intervals every time the button is pressed.
- The color of browning varies with the type and quantity of food and the size (weight) of each piece.
- Once the toaster oven is set to a color of browning, the next round of cooking will be performed at this setting.

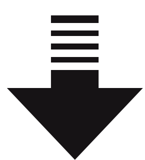
※ The setting stored in memory will be lost if the power plug is removed.
The color of browning will be set to medium when the power is turned on.

Cooking starts and the standard cooking time is displayed.



※ The displayed time counts down in increments of 0.5 minutes during cooking.

Note: For a while after cooking starts, the cooking time blinks. During this time, the baking time is checked.
When the cooking time is confirmed, the displayed time stays ON.



When cooking is finished, the buzzer sounds and the power is automatically turned off.

Take out the food with a pot holder (oven mitt).

• After use:



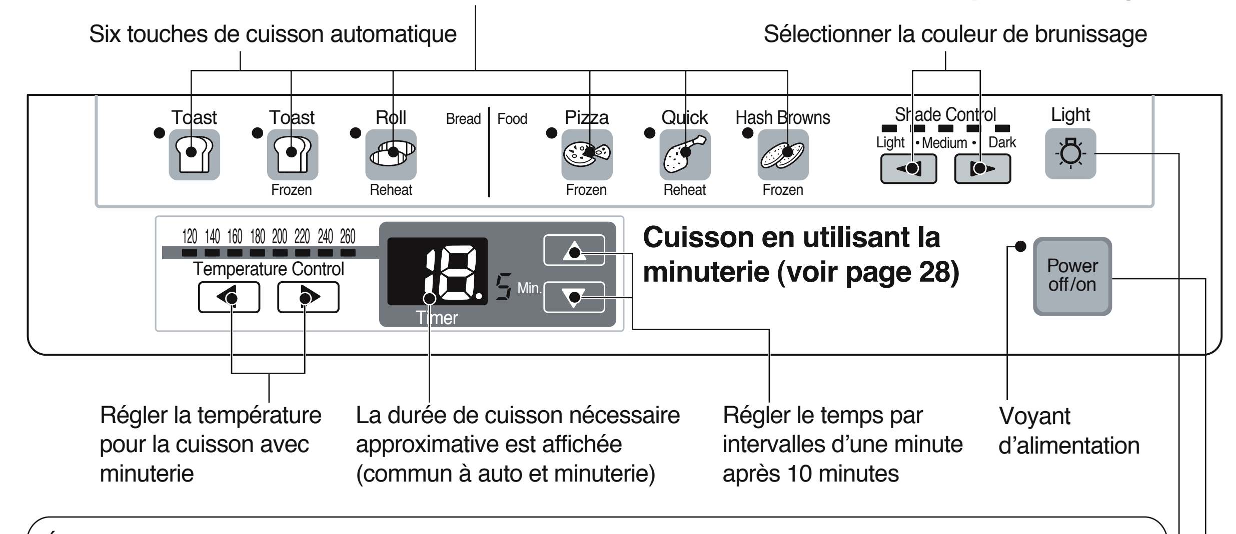
Turn off unit by pressing the power button. The lamp goes out. Remove the power plug.

Panneau de commandes

Cuisson à l'aide des touches de cuisson automatique (voir page 24)

Six touches de cuisson automatique

Sélectionner la couleur de brunissage



Cuisson en utilisant la minuterie (voir page 28)

Régler la température pour la cuisson avec minuterie

La durée de cuisson nécessaire approximative est affichée (commun à auto et minuterie)

Régler le temps par intervalles d'une minute après 10 minutes

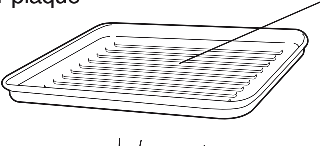
Voyant d'alimentation

Éclairage (l'élément chauffant à infrarouges proches sert également d'éclairage)
- Appuyer sur la touche d'éclairage pour allumer l'élément chauffant à infrarouges proches afin d'éclairer l'intérieur du four grille-pain pour vérifier la cuisson des aliments. L'élément chauffant s'éteindra automatiquement au bout d'un certain temps.
- La durée d'activation de l'élément chauffant à infrarouges proches varie en fonction de l'état du chauffage.
- Il est impossible d'éteindre manuellement la lumière.
- Ne pas appuyer de façon répétée sur la touche d'éclairage.
(La température à l'intérieur du four grille-pain augmenterait affectant ainsi les résultats de la cuisson.)

Touche d'alimentation
- Appuyer sur cette touche pour allumer le four grille-pain (le voyant s'allume).
- Appuyer sur cette touche pour éteindre le four grille-pain pendant le fonctionnement (le voyant s'éteint).
- Appuyer sur cette touche après utilisation (le voyant s'éteint).

Accessoire

1 plaque



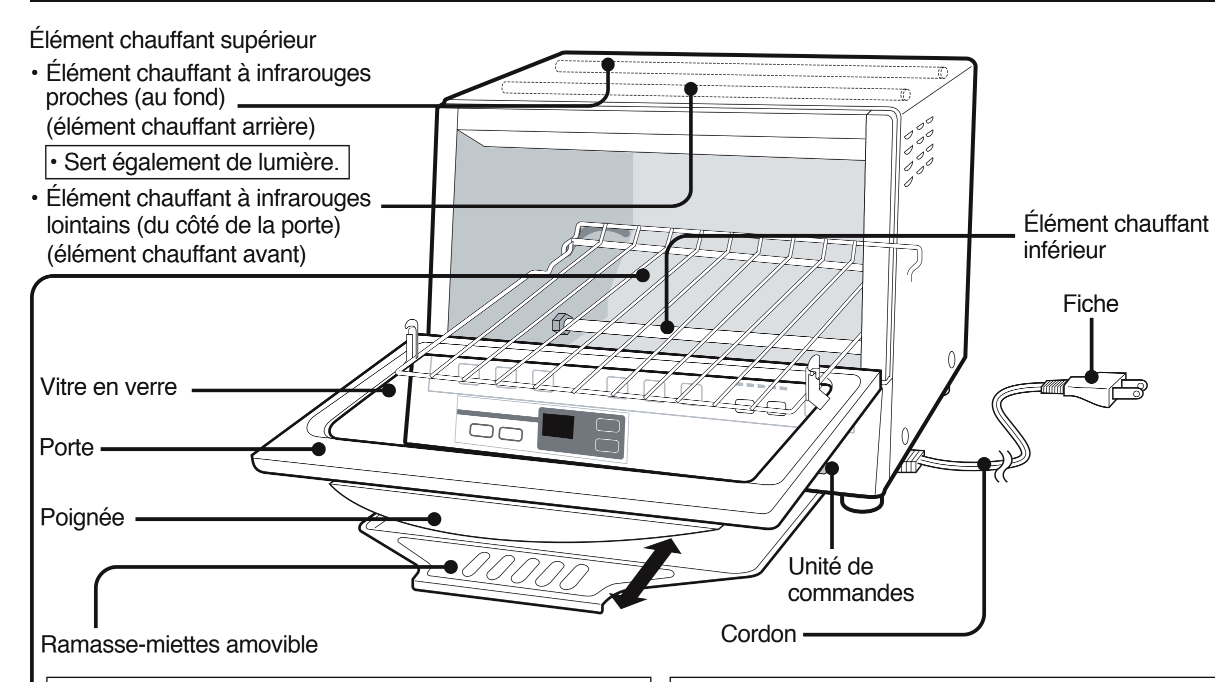
- La plaque a une surface rainurée pour réchauffer efficacement les frites froides.
(Il est possible que les aliments prennent la marque des rainures.)
- Il est recommandé de placer une feuille d'aluminium sur la plaque pour éviter les taches.
- Il est conseillé d'étendre une feuille d'aluminium sur la plaque en appuyant le long des rainures avec les doigts afin de s'assurer que les pizzas congelées ou les frites soient bien croustillantes.

Avant la première utilisation du four grille-pain

Faire fonctionner le four grille-pain sans y placer d'aliment en laissant la plaque en place et en réglant la minuterie sur 5 minutes et la température sur 260°C (voir page 28).

- Bien que de la fumée ou une odeur risque de se produire lors de la première utilisation, ce désagrément disparaîtra après quelques utilisations. Ceci n'est pas un signe de mauvais fonctionnement.
- S'assurer que le four grille-pain est froid avant de l'utiliser.

Noms des pièces et instructions pour la manipulation



• Insérer bien le ramasse-miettes jusqu'au fond.
(Si le ramasse-miettes n'est pas bien mis en place, la cuisson risque d'en être affectée.)
• Tirer le ramasse-miettes vers soi pour le retirer.
• S'assurer que le four grille-pain est froid avant de retirer le ramasse-miettes.

• Ne pas utiliser le cordon lié de façon serrée.
(Le câble risquerait de chauffer et d'entraîner un mauvais fonctionnement du four grille-pain.)

Remarque

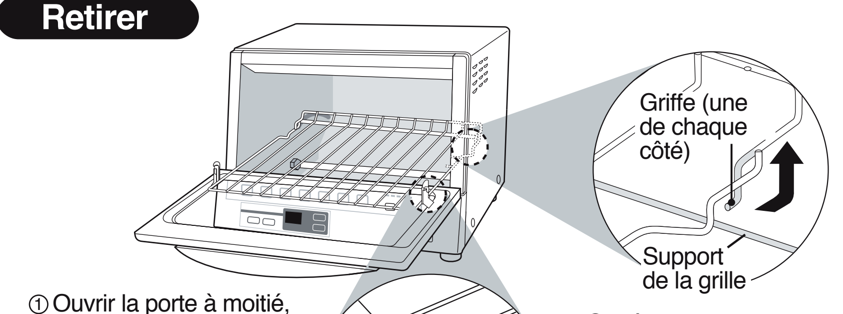
■ Les éléments chauffants sont automatiquement activés et désactivés pendant le fonctionnement afin de contrôler la température pour la cuisson. Cela n'est pas le signe d'un mauvais fonctionnement.

Important

■ Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson.
(La cuisson serait alors irrégulière.)
■ Ne pas verser d'eau sur la vitre en verre lorsqu'elle est chaude.
(Elle risquerait d'éclater.)

Grille (amovible)

Retirer



① Ouvrir la porte à moitié, tirer la grille vers soi pour la dégager des crochets.

② Dégager les griffes de la grille pour la détacher de son support.

Fixer

① Ouvrir la porte. Accrochez les griffes de la grille au support à l'intérieur du four grille-pain.

② Tirer la grille vers soi tout en fermant la porte à moitié et en engageant la grille dans les crochets.

Toast — Bread can be toasted to your desired color of browning.



(1–4 slices)

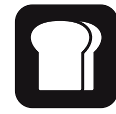
How to place food inside

If you want to toast, place it at the center of oven rack.

Cooking note:

■ The color of browning varies with type, size and thickness of bread.
■ Bread containing a lot of sugar will be browned darker. Set the level to the Light side.
■ The surface of a thick slice of bread will be browned a little darker.
■ Standard cooking time: 2–3 min.
* Cooking time may vary according to shade control setting.

Frozen Toast — Frozen bread can also be toasted to your desired color of browning.



(1–4 slices)

How to place food inside

Remove frost from the surface of frozen bread and place it on the oven rack.

Cooking note:

■ The color of browning varies with the type, size and thickness of bread. In addition, the inside of bread might be not heated enough in some cases.
■ The cooking of frozen bread takes time because the toaster oven defrosts frozen bread by turning the heater on and off repeatedly.
■ The toaster oven performs optimal heating.
It might take longer when the color of browning is set to Light than when set to Dark.
■ When cooking bread containing a lot of sugar, set to the Light side.
■ Standard cooking time: 4–5 min.
* Cooking time may vary according to shade control setting.

Reheat Roll — Rolls can be reheated without browning.



(1– 4 pieces)

Cooking note:

■ When cooking bread containing a lot of sugar, set the level of browning to the Light side.
■ Use the timer when warming stuffed or cooked bread such as hamburgers or the like.
■ Standard cooking time: 2–3 min.
* Cooking time may vary according to shade control setting.

Note:

■ The heater might stay off for a few minutes.
This is not a malfunction. In particular, when the toaster oven is used immediately after high-temperature cooking, the heater might stay off for about 3 minutes.
■ If you adjust the color of browning to the Light side, the cooking might end as soon as the time interval is established.

Frozen Pizza

Baking pizza up to 9 inches in diameter.



(5–9 inches)

How to place food inside

Place aluminum foil on the oven tray.
(See page 9.)
Remove frost from the surface of the pizza and place the frozen pizza on the tray.
Place the tray inside the toaster oven.

Cooking note:

- ■ If cooking a large pizza, the side closer to the door might not be baked enough.
  Make sure to put it up to the far end.
- ■ Standard cooking time: 12–14 min.
  * Cooking time may vary according to shade control setting.

Reheat Quick

Warming fried food.



How to place food inside

Place aluminum foil on the oven tray. (See page 9.)
Place some cold fries on the tray and place it inside the toaster oven.

Cooking note:

- ■ The inside of chilled fries might not be heated enough.
  Provide additional heating. (See page 13.)
- ■ Standard cooking time: 5–7 min.
  * Cooking time may vary according to shade control setting.

Frozen Hash Browns

Baking hash browns.

(Up to tray range)

How to place food inside

Remove frost from the surface of the hash browns.
Place onto the tray and keep proper space between them. Outside this zone, they may swell too much or sag when heated.

Cooking note:

- ■ Standard cooking time: 4–6 min.
  * Cooking time may vary according to shade control setting.

⚠ ATTENTION

Pour éviter l'inflammation ou l'incendie

Ne pas faire griller directement la viande ou le poisson.
L'huile risquerait de s'enflammer.
- Pour griller du poaisson ou de la viande, l'enrouler dans du papier aluminium (voir page 29).

Si les aliments en train de cuire génèrent une fumée ou prennent feu, éteindre le four au moyen de la touche d'alimentation puis débrancher la fiche.
- Ne pas ouvrir la porte tant que les flammes ne sont pas éteintes.
  (Si de l'air pénètre à l'intérieur du four grille-pain, la flamme sera avivée.)
- Ne pas verser d'eau sur le four grille-pain.
  (La vitre en verre éclaterait.)

Ne pas placer de matériaux inflammables sur le four grille-pain ou en dessous.

Utiliser cet appareil uniquement pour cuisiner.

Toujours utiliser avec le ramasse-miettes.
Il existe un risque que la table brûle et provoque un incendie.

Toujours nettoyer l'appareil après utilisation.

Ne pas laisser le four grille-pain sans surveillance lorsqu'il est en marche.
Les aliments risqueraient de prendre feu.
- Si l'on doit partir, s'assurer de bien avoir éteint le four au moyen de la touche d'alimentation.
- En particulier, lors de la cuisson d'aliments susceptibles de prendre feu, ne jamais laisser le four grille-pain sans surveillance. Surveiller la cuisson.

Ne pas cuire du pain avec du beurre ou de la confiture.
Le pain risquerait de prendre feu.

Ne pas chauffer plus que nécessaire.
La nourriture surchauffée risquerait de prendre feu.
- Régler adéquatement les touches de cuisson automatique ainsi que la minuterie.

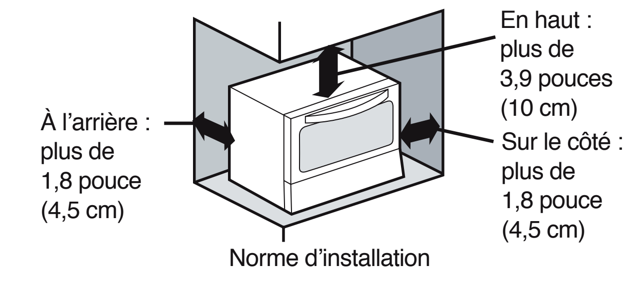
Pour éviter les brûlures

Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre en verre pendant l'utilisation ni juste après.
Il existe un risque de brûlure.
- S'assurer que le four grille-pain n'est pas chaud avant de procéder à l'entretien.

Ne pas réchauffer directement des aliments en boîte ou en bouteille.

Emplacement pendant l'utilisation

Ne pas utiliser le four grille-pain à proximité d'un mur ou d'un meuble.
Cela risquerait de déformer ou de décolorer le mur ou le meuble.
- Tenir le four grille-pain à l'écart des matériaux inflammables (mur ou meuble en bois) en respectant les distances suivantes :



※ Un côté (gauche ou droit) du four grille-pain doit être entièrement dégagé.

- Si le mur ou le meuble est recouvert de vinyle ou de résine, éloigner davantage le four grille-pain (par rapport aux indications mentionnées ci-dessus).

Ne pas placer l'appareil sur une surface instable ou sur une surface susceptible d'être affectée par la chaleur.
Cela pourrait provoquer un incendie.
Il existe un risque d'incendie.
- Ne pas placer le four grille-pain sur une moquette, sur une feuille de vinyle ou sur de la résine.

Prise murale et cordon d'alimentation

Lors du débranchement de l'appareil, tirer sur la fiche et non pas sur le cordon.
Une décharge électrique et un court-circuit pourraient provoquer un incendie.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débrancher la fiche de la prise murale.
Une isolation détériorée peut provoquer une décharge électrique, un incendie ou les deux.

Mesures de sécurité **Prière de les respecter scrupuleusement.**

Afin d'éviter toute blessure ou tout dommage aux utilisateurs de cet appareil, à d'autres personnes ou aux biens matériels, il faut bien lire les instructions suivantes au sujet de la sécurité.

■ Les conséquences éventuelles d'une mauvaise utilisation sont décrites aux pages suivantes, chacune comportant un symbole en fonction du degré de danger.

⚠ **AVERTISSEMENT**	Ce symbole avertit des risques de mort, de blessures graves ou de dommages matériels.
⚠ **ATTENTION**	Ce symbole avertit des risques de blessures corporelles ou de dommages matériels.

⚠

Pour éviter l'inflammation ou un incendie

Ne pas utiliser le four grille-pain à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux.
Il y a un risque d'incendie.

Ne pas mettre d'huile dans le plat.
Il y a un risque d'incendie.

Manipulation

Ne pas mettre le four grille-pain dans l'eau. Éviter les éclaboussures d'eau.
Il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.

Ne jamais tenter de démonter, de réparer ni de modifier le four grille-pain.
Il y a un risque d'incendie ou de malfonctionnement pouvant provoquer des blessures.
• Pour toute réparation, contacter le magasin où le produit a été acheté.

Pour éviter les brûlures

Ne pas laisser les enfants utiliser le four grille-pain. Ne pas utiliser le four grille-pain dans un endroit que les enfants peuvent atteindre.
Il existe un risque de brûlure, d'électrocution ou de blessure pour les enfants.

Cordon d'alimentation

Ne jamais rien faire qui puisse endommager le cordon ou la fiche.
Ne pas le modifier, placer des objets chauds à proximité, le plier, le torsader, l'étirer, placer des objets lourds dessus, ni le lier. Si l'appareil est utilisé alors qu'il est endommagé, un court-circuit ou un incendie risque de se produire.
• En cas de nécessité de réparation, contacter un service après-vente agréé.

Ne pas brancher ni débrancher la fiche avec les mains mouillées.
Cela risquerait de provoquer une électrocution.

S'assurer que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
Si la fiche n'est pas correctement insérée, cela risque de provoquer une électrocution ou une surchauffe qui pourrait entraîner un incendie.
• Ne pas utiliser de fiche endommagée ou de prise qui laisse du jeu.

Nettoyer régulièrement la poussière sur la fiche.
Une accumulation de poussière sur la fiche attire la condensation, ce qui risque d'endommager le câble et de provoquer un incendie.
• Retirer la fiche et nettoyer avec un chiffon sec.

Utiliser une prise simple correspondant à la puissance nominale de l'appareil.
La chaleur générée lorsque plusieurs appareils sont branchés sur la même prise peut entraîner un incendie.

Important

• Ne pas regarder trop longtemps le rayon des infrarouges proches. (Cela pourrait occasionner des blessures oculaires.)
• Utiliser du papier sulfurisé ou du papier cuisson uniquement au fond des moules pour la cuisson de gâteaux.
• Ne pas utiliser de moules en carton fournis avec les préparations pour gâteaux. (Le papier sulfurisé ou le papier cuisson risquerait de brûler ou de prendre feu.)

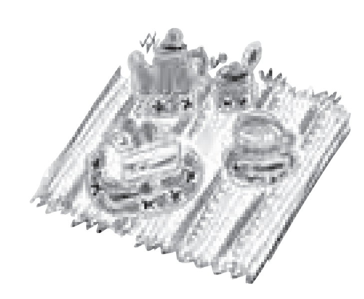
Common to 6 automatic cooking menus

- **To change the menus or the color of browning:**
  • The color of browning can be changed if it is within 30 seconds after the menu key is pressed. You cannot change the color of browning if 30 seconds have elapsed.
  • If 30 seconds have elapsed or if you want to change the menu press the power button. The lamp goes out. Start over again from the first step of the operating procedure. (See page 10.)

- **To stop the cooking halfway:**
  Press the power button. The lamp goes out.

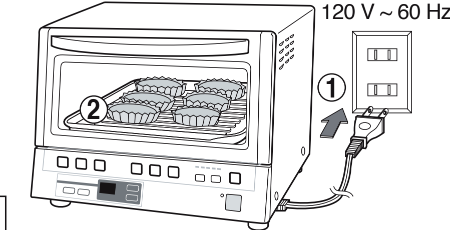
- **To continue cooking in succession:**
  Set the toaster oven, starting with step 2 (see page 10) of the operating procedure.
  * The food might not be browned properly compared with the first time or the inside of food might not be heated enough. It is advisable to open the door and keep it open for a while to cool down the inside of the toaster oven before starting cooking again.

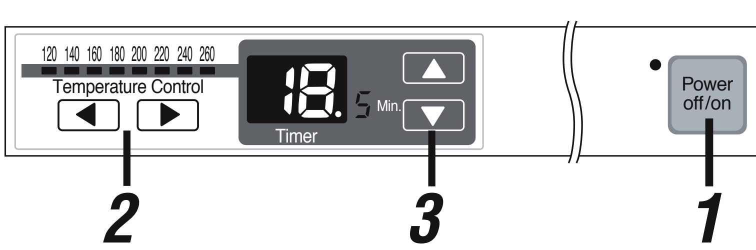
- **To provide additional heating:**
  When the color of browning is lighter than you expected, or when the food was not heated enough.
  • Press the same automatic cooking key you pressed in step 2 of the operating procedure. (See page 10.)
  • Stand by the toaster oven to watch how the food is heated. Press power button when necessary to stop cooking. The lamp goes out.



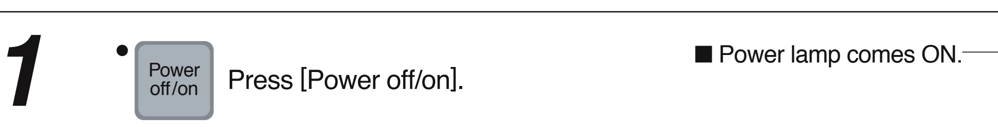
Cooking using the timer (Operating procedure)

Preparations
① Insert the power plug into the wall outlet.
② Place the food at the center inside the toaster oven.
• Place large food such as pizzas or cakes, or multiple food items such as cookies, at a position toward the far end, because those at the near end might not be baked enough.





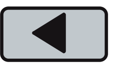
1



Press [Power off/on].

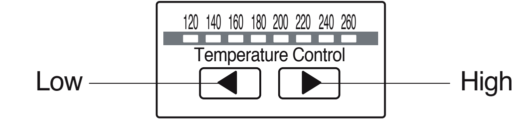
■ Power lamp comes ON.

2

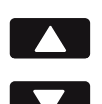
 

Select the cooking temperature.

■ Adjust the cooking temperature according to the recipe. (See page 16.)
(The 200°C lamp comes on at first.)



3



Set the timer.

As soon as the key is pressed, cooking starts.

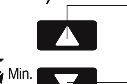
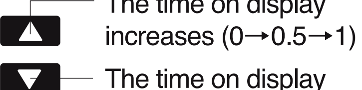
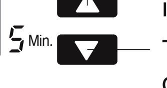


The set interval counts down in 0.5 minutes.

When the set interval is up, the buzzer sounds and the heater is automatically turned off.

Take the food out from the toaster oven using a pot holder.

■ Adjust the cooking time according to the recipe. (See page 16.)

The time on display increases (0→0.5→1)

The time on display decreases (0→25→24)

• You can set the cooking time up to 10 min. in increments of 0.5 min. You can set up to 25 min. but in increments of one min. after 10 min.
• Press and hold down the key to increase or decrease the number rapidly.
• When the timer is set to "0" during cooking, the toaster oven will be automatically turned off in 3 seconds.
* You can change the cooking temperature and the set time freely during cooking.

• To stop the cooking halfway
Press the power button. (The heater lamp goes out.)
• To continue cooking in succession
Set the toaster oven, starting with step 2 of the operating procedure.
• After use
Press the power button. The red lamp goes out. Remove the power plug.

18. Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer métallique. Des particules risqueraient de se détacher du tampon et de toucher les pièces électriques, provoquant un risque de décharge électrique.
19. Avant d'utiliser cet appareil, prendre garde à respecter une distance de 4 à 6 pouces (10 à 15 cm) du mur ou de tout objet se trouvant à proximité. Au cas où un objet aurait été placé sur l'appareil, le retirer. Ne pas utiliser sur des surfaces craignant la chaleur.
20. Il convient de faire extrêmement attention lors de l'utilisation de récipients dans des matériaux autres que des métaux ou du verre.
21. Remplacer les couvercles en carton sur les récipients alimentaires par de l'aluminium, car les couvercles en carton risquent de brûler. Lors de l'utilisation d'aluminium, prendre garde à ce que l'aluminium ne touche pas les éléments chauffants.
22. Lorsque le four n'est pas utilisé, ne pas ranger de matériaux à l'intérieur, à part les accessoires recommandés par le fabricant.
23. Ne pas placer les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
24. Ne pas recouvrir le ramasse-miettes ni d'autres parties du four avec de l'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.
25. Pour éteindre le four, appuyer sur la touche d'alimentation de la même manière que lors de l'utilisation manuelle même avec le menu de cuisson automatique.
26. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des graisses qui brûlent ; étouffer le feu ou utiliser un agent chimique en poudre ou un extincteur à mousse.
27. Ne pas placer les aliments trop près des éléments chauffants pour éviter la production de fumée, des éclaboussures et la possibilité que les graisses prennent feu.
28. Toujours veiller à ce que le four grille-pain soit éteint avant d'ouvrir la porte du four.
29. Toujours utiliser une poignée ou des gants isolants pour installer ou retirer la grille du four ou quelque récipient contenant des aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

A. L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement en raison d'un cordon trop long.
B. Il existe des rallonges et celles-ci peuvent être utilisées à condition de faire preuve de prudence.
C. Si une rallonge est utilisée, (1) les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil et (2) le cordon plus long doit être disposé de sorte à ne pas pendre de la table ou du comptoir afin que les enfants ne puissent pas tirer dessus et pour éviter tout risque de trébuchement.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus longue que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche doit être branchée dans une prise polarisée, dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas entièrement dans la prise, retourner la fiche. Si cela ne marche toujours pas, faire appel à un électricien compétent.
Ne tenter de modifier la fiche d'aucune façon.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Appliquez les mesures de sécurité élémentaires suivantes lorsque vous utilisez un appareil électrique :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l’appareil portatif dans l’eau ou un autre liquide.
4. Surveillez bien les enfants s’ils utilisent un appareil ou s’ils se trouvent à proximité d’un appareil en marche.
5. Débranchez l’appareil de la prise de courant quand vous ne l’utilisez pas, avant d’enlever ou d’installer des pièces et avant de le nettoyer. Laissez l’appareil refroidir avant de le manipuler.
6. Ne faites pas fonctionner l’appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l’appareil ne fonctionne pas correctement, s’il est tombé ou s’il a été endommagé. Confiez au service de réparation recommandé le plus proche tout examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique de l’appareil.
7. L’utilisation d’accessoires non recommandés par le fabricant de l’appareil peut causer des blessures.
8. N’utilisez pas l’appareil à l’extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d’une table ou d’un comptoir et assurez-vous que le cordon n’est pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l’appareil près d’un brûleur a gaz allumé ou d’un élément électrique ou tension ou dans un four allumé.
11. Soyez très prudent en déplaçant un appareil qui contient de l’huile ou un autre liquide chaud.
12. Le cas échéant, branchez toujours la fiche à l’appareil et assurez-vous que l’interrupteur de celui-ci est à la position ARRÊT (OFF) avant de brancher la fiche dans la prise. Pour débrancher l’appareil, placez l’interrupteur à ARRÊT (OFF) puis retirez la fiche de la prise de courant.
13. N’utilisez l’appareil que pour la fonction à laquelle il est destiné.
14. Évitez de toucher les pièces mobiles.
15. Ne pas présumer connaître le fonctionnement de toutes les pièces du four grille-pain. Il se peut que certaines fonctions soient différentes de celles auxquelles vous êtes habitué.
16. Les aliments ou les ustensiles de taille trop importante ne doivent pas être insérés dans l’appareil, car ils risqueraient de provoquer un incendie ou un danger électrique.
17. Un incendie risque de se produire si l’appareil est recouvert ou s’il touche des matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies, des murs, etc. lors du fonctionnement.
    Ne pas placer d’article sur l’appareil lorsqu’il fonctionne.

Points for cooking with timer

Cooking time
- There is no need for preheating.
- The standard time varies with the temperature, quality, quantity of food and material of the cooking tray. Adjust properly by watching how the food is heated.
- If it takes more than 25 minutes to cook food, set the temperature and timer again, checking the result from time to time.
- If you want to cook in succession, the food might not be browned enough or the inside might not be heated properly.
- It is advisable to open the door and keep it open for a while to cool down the inside of the toaster oven, before starting the cooking again.
- If the food has not been sufficiently heated, use the timer to heat it further, checking the result from time to time.

* In particular, when baking cakes, cool down the inside of the toaster oven before cooking.

Cooking temperature
- If a food is heated at the same temperature as used for a large oven, it might be baked too much because of the difference in the interior size. Adjust the temperature properly watching how the food is heated.
- For food that has been cooked using a toaster oven without temperature control function, set the cooking temperature to 240°C−260°C and use the timer, cook and watch the result of baking.

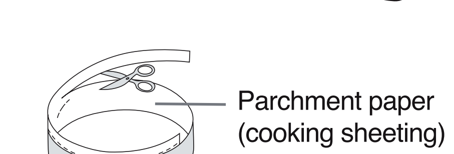
When baking commercial frozen food
- Use frozen food for the toaster oven.
- Do not rely too much on the power level and cooking time written on the package.

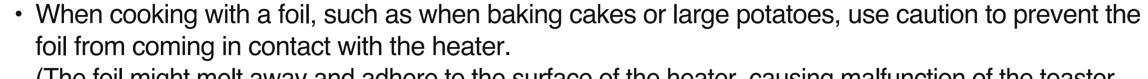
When baking tall food items such as cakes
- Any tall food is browned easily. When the food is browned properly, cover it with a foil before baking further.
- Cut a sheet of aluminum foil into a size a little larger than the mold and use it, because large pieces of foil make it difficult to bake the food properly.

Baking mold for cakes
- Avoid using molds made of porcelain or heat-resistant glass, or those with a metal hook.

Important

- Do not try to bake meat or fish which oozes oil without wrapping. When baking meat or fish, wrap it in a foil to prevent oil from splashing, and put it on the oven tray.
- Do not use the toaster oven for steaming. (Steam will cause malfunction of the toaster oven.)
- Do not use parchment paper or cooking sheeting other than for putting it under cake molds. Cut away excess parchment paper or cooking sheeting from under the cake molds. (They might catch fire when in contact with the heater.)
- Do not use paper baking molds for cake mix. (There is a danger of fire.)





- When cooking with a foil, such as when baking cakes or large potatoes, use caution to prevent the foil from coming in contact with the heater. (The foil might melt away and adhere to the surface of the heater, causing malfunction of the toaster oven.)

Note

- When cooking at a low temperature 120°C−140°C, the heater will stay off for about 3 minutes. This is not a malfunction.

Cooking guide

Automatic cooking

Cooking results may vary. Adjust shade control to your individual preferences.

Key	Recipes	Quantity	Oven tray	Standard cooking time	Note
Toast	Bread	1–4 slices	—	2–3 min.	
	Bagels		—		Place sliced surface up.
Frozen Toast	Bread, Frozen	1–4 slices	—	4–5 min.	
	Bagels, Frozen		—		Place sliced surface up.
	Garlic Bread, Frozen		○		
	Waffles, Frozen		—		
	French Toast, Frozen		—		
Reheat Roll	Hot Dog Rolls	1–4 Rolls	—	2–3 min.	
	Hamburger Buns	1–4 Buns	—		
	Cinnamon Rolls	1–4 Rolls	○		
Frozen Pizza	Frozen Pizza	Up to 9 inches	○	12–14 min.	
	Frozen Chicken Nuggets	Up to tray range	○		
	Frozen Fish Sticks		○		
	Frozen Fish Fillets		○		
Reheat Quick	Egg Rolls	Up to tray range	○	5–7 min.	
	Chicken Wings		○		
	Pizza		○		
	Hot Dogs		○		
	Hot Sandwiches		○		
Frozen Hash Browns	Frozen Hash Browns	Up to tray range	○	4–6 min.	
	Frozen French Fries		○		
	Frozen Onion Rings		○		

Manual cooking

Cooking results may vary. Adjust temperature and time settings to your individual preferences.

Recipes	Temperature	Time	Note
Cooking, Refrigerated Dough	180°C	10–20 min.	Set the temperature according to the instruction on the food package to avoid burning. No preheat necessary.
Cinammon Rolls, Refrigerated Dough	160°C	17–22 min.	
Muffins	160°C	10–15 min.	

* If it takes more than 25 minutes to cook a food item, set the temperature and timer again by watching the result of heating.

Maintenance: Remove the power plug and make sure the toaster oven is cold.

Wipe clean the exterior and interior of the toaster oven with a well-wrung towel.
* Do not use benzene, thinner or polishing powder; otherwise the surface will be damaged.
• When the toaster oven is severely stained or dirty wipe with a towel saturated with a diluted solution of neutral kitchen detergent.
• When cleaning the bottom of the interior, remove the oven rack and crumb tray.
* Do not touch the heaters to avoid damaging them.

Crumb tray, oven tray, oven rack (See page 8 for how to remove.)
Wash them with a diluted solution of neutral kitchen detergent and sponge and dry well.
* Do not use metal brush or nylon brush.
(The surfaces of the trays or gridiron might be damaged.)
* In particular, wash the crumb tray frequently.
Do not use a dirty tray; otherwise the table might be burned or might result to a lighter color of browning at the lower surface of bread.

Troubleshooting

If...	Possible cause and how to fix
The toaster oven cannot be turned on when the power button is pressed.	Check to see if the power plug is securely inserted into the wall outlet.
The automatic cooking function does not function properly.	The plug has been disconnected. • Read "Cooking using automatic cooking keys". (See pages 10 to 13.)
The heater turns on and off.	It is not a malfunction. The heater is automatically turned on and off by the microprocessor to control the cooking temperature.
The heater turns off during cooking.	It is not a malfunction. The heater may stay off for about 3 minutes if low-temperature cooking is carried out immediately after high-temperature cooking.
Light color of browning on the bottom surface of bread.	Check the crumb tray if properly cleaned. • Clean the crumb tray.

● H1 appears on display (self-check function):

Please contact servicenter listed in the warranty.

Specifications

Power Supply		120 V ~ 60 Hz
Power consumption		1300 W
Temperature control (approx.)		120−260°C
Timer		0.5−25 min
Dimensions (W × D × H) (approx.) inch (cm)	Outer dimensions	13" × 12" × 10.2" (33.0 × 30.5 × 26.0)
	Inner dimensions	10.2" × 9.8" × 4.1" (26.0 × 25.0 × 10.5)
	Oven tray (inner dimensions)	9.3" × 9.3" × 0.7" (23.5 × 23.5 × 1.8)
Weight (approx.)		7.5 lbs (3.4 kg)
Cord length		36.6 inch (93 cm)

• The power consumption is about 0.9 W when the power plug is inserted into the wall outlet without the Power button pressed.